

Rundum harmonisch: Wein aus Beton-Eiern

Winzer Ludwig Knoll überträgt Biodynamik auf den Weinkeller

Seit zehn Jahren bauen Winzer Ludwig Knoll und seine Frau Sandra ihren Wein in Würzburg ökologisch an. Überzeugt davon, dass sich die Idee des biodynamischen Anbaus auch auf die Reifung im Weinkeller übertragen lässt, lagern ihre Qualitätsweine seit Herbst zusätzlich in Beton-Eiern. Kosmische und irdische Energien sollen für ein harmonischeres Geschmackserlebnis sorgen. Neben ihrem Weingut am Stein führt Sterne Koch Bernhard Reiser das Restaurant ‚Reisers am Stein‘. Ergänzend zu Knolls Weinen bietet er seinen Gästen auch eine handverlesene Auswahl internationaler Rotweine.

Wasser plätschert von der großen, rost-roten Kupferwand in Knolls neuem ‚Steinkeller‘ unter dem modernen Weinkeller. Vor ihr stehen sieben Beton-Riesen in Ei-Form, gefüllt mit Riesling, Scheurebe und Silvaner. „Wasser ist ein zentrales Element in der biodynamischen Wirtschaftsweise. Als Medium hat es die Fähigkeit zu kommunizieren“, sagt Knoll aus voller Überzeugung. Physikalisch betrachtet habe das Wasser aber auch eine

kühlende Funktion. Denn durch die Fenster an der Decke würde sich der Raum sonst bei Sonnenschein aufwärmen.

Damit die kosmischen und irdischen Energien nach der Idee des Anthroposophen und Begründers des biodynamischen Landbaus Rudolf Steiner fließen können, sind auf der gegenüberliegenden Seite der Kupferplatte fünf Ton-Amphoren in den Boden eingelassen. In ihnen reift der Wein des ersten Jahrgangs. Schon vor 7.000 Jahren stellten die Römer mit dieser Methode Wein her. „Die Struktur des Weins wird eine gewisse Haptik haben, da die Trauben nicht von der Schale getrennt werden“, so Knoll.

Umstellung auf biodynamischen Weinbau

Die Absicht, ökologischen Landbau zu betreiben, hatte Knoll schon früh. Nach seinem Weinbau-Studium in Geisenheim machte er sich Anfang der Achtziger daran, das Weingut seines Vaters auf Bio umzustellen. Doch er musste schnell feststellen, dass ihm die fachliche Praxis als Grundlage fehlte. Nach intensiver Beschäftigung mit dem biodynamischen Landbau, startete er 2004 einen zweiten Anlauf. Mit Erfolg. Seit 2008 ist er Bio-zertifiziert.



Weinexperte Bernhard Reiser schätzt die Qualität von Knolls Weinen.

Restaurant Reisers am Stein

Neben dem Weinwerk befindet sich seit 2001 das Sterne-Restaurant ‚Reisers am Stein‘. Als gefragter Weinexperte weiß Inhaber Bernhard Reiser um die Qualität von Knolls Weinen. 80 Prozent seines Angebots stammt aus dessen Sortiment. Jede Woche kommen 360 Gäste in den Genuss seiner hochwertigen Menüs.

Um auch der Nachfrage nach Rotweinen nachzukommen, bietet seine Karte eine kleinere Auswahl internationaler Spezialitäten. „Uns ist es wichtig, dass wir zu all unseren Weinen eine Geschichte erzählen können. Wir führen nur Weine, die aus den für sie typischen Regionen stammen. Aus Piemont haben wir etwa nur die Rebsorten Barbera oder Nebiolo, aus der Toskana beziehen wir Sangiovese. Wir legen viel Wert auf den persönlichen

Kontakt zu den Winzern.“

Restaurant als Aushängeschild

„Das Restaurant ist mein Aushängeschild“, sagt Reiser, der sein Kochhandwerk in Augsburg gelernt hat und 1996 mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Darüber hinaus widmet er sich dem wichtigen Geschäftszweig des Caterings und bietet rund 200 Kochkurse im Jahr für Erwachsene und Kinder an sowie Weiterbildungen im Profikochbereich. Zudem hat sich Reiser einen Namen in der Ernährungsberatung von Instituten und im Sportbereich gemacht. Mehrere Jahre

betreute er die Fußballnationalmannschaft der Frauen. Aktuell steht er dem Tiroler Nachwuchskader der

Skifahrer, -springer, -abfahrer und Biathleten beratend zur Seite.

Der Bio-Anteil in seinem Restaurant liege bei 40 Prozent. Ein Großteil davon mache Gemüse aus. „Wenn wir Geflügel anbieten, dann nur in Bio-Qualität aus Frankreich. Unsere Gänse lassen wir nach Auftrag züchten. Wir bereiten auch viel heimisches Wild aus der Region zu. Das ist zwar nicht Bio-zertifiziert, aber das beste Fleisch aus der Region. Außerdem verwenden wir nur Fisch, der geangelt wurde. Unsere Wildgarnelen zum Beispiel stammen aus dem Atlantik und kommen nur einmal im Monat bei Vollmond aus 100 Metern Tiefe an die Wasseroberfläche“, sagt er.





Winzer Ludwig Knoll überträgt die Idee des biodynamischen Anbaus auf seinen Weinkeller.

Wichtig beim Umstellen sei ein Verständnis für die Lage und den Bestand des Weinbergs. „Weinbau muss ganzheitlich betrachtet werden. Denn eine Rebe wird auch durch das Kleinklima beeinflusst und Dinge, die nicht messbar sind, sondern fühlbar“, sagt er.

„Ich betrachte den Weinstock als Lebewesen, in dessen Mittelpunkt Vitalität und Harmonie stehen. Letzteres bedeutet, dass die Rebe in keiner Monokultur aufwachsen sollte. Gelbes Habichtskraut eignet sich als Bodendecker, da es wenig Wurzeln bildet und Unkraut unterdrückt. Das Leben, also die Vitalität, ist wichtig für die Aufnahmebereitschaft von Nährstoffen bei der Rebe. In der drei- bis vierjährigen Umstellungsphase muss die Pflanze erst lernen, das selbst zu tun“, sagt er. In dieser Zeit habe er viel mit Kompost, Tees und biodynamischen Präparaten gearbeitet. Wenn die Rebe im Gleichgewicht sei, brauche sie keinen Kompost mehr.

Schon nach kurzer Zeit habe sich die Bodenqualität durch das Ausbringen von Hornmist bei Vollmond deutlich verbessert. „Das hat mich wirklich erstaunt. Außerdem wachsen die Triebe gerader durch das mit Hornkieseln dynamisierte Wasser“, sagt er.

Eine weitere Beobachtung, die ihn vom biodynamischen Konzept überzeugte, machte er vor fünf Jahren. „Im Frühjahr 2011 gab es Frost und die Reben standen schon in voller Blüte. Wir haben einen Teil von ihnen mit Baldriantee behandelt. Erfroren sind sie alle. Einige Wochen später sind sowohl die behandelten als auch unbehandelten Triebe wieder gewachsen. Aber die Fruchtbarkeit der behandelten Pflanzen war deutlich höher. Daraus habe ich gelernt, dass man mit ganz marginalen Eingriffen etwas bewegen kann. Wichtig ist, zu welchem Zeitpunkt man die richtigen Maßnahmen einsetzt.“

Biodynamische Kellerwirtschaft mit Beton-Eiern

Aus der Überzeugung, dass auch andere Dinge einen Einfluss auf den Wein ausüben als die rein stofflichen, reifte in ihm die Idee, auch die Prozesse in der Kellerwirtschaft dahingehend zu überdenken. „Ein gärender Wein ist schließlich auch ein lebendes Produkt“, sagt Knoll. Für die Beton-Eier habe er sich entschieden, weil ihre Form durch den „goldenen Schnitt“ eine besondere Harmonie erzeuge. Zudem sei das Ei die Ursprungsform des Lebens.

Der Werkstoff Beton habe wie Holz ein Mikrooxidationsvolumen. „Durch die Mikrooxidation reife der Wein harmonischer und länger, weil er jederzeit in Verbindung mit kleinen Sauerstoffmengen kommt und nicht mehr solch eine radikale Oxidation beim späteren Öff-

Restaurant Reisers am Stein



►► Hersteller | Weingut am Stein

nen erfährt“, erklärt er. Im Gegensatz zum Holzfass mit seinen Ecken und Kanten, werde die Hefe durch die ständige Fluktuation in Schwebelage gehalten und setze sich nicht ab.

Durch die isolierende Wirkung des Betons kühle der Wein auch nicht so stark aus wie in Holzfässern. Das führe zu einer trockeneren Endvergärung. Das erste Beton-Ei mit 900 Litern Fassungsvermögen erwarb er bereits 2008 aus Österreich. Im letzten Jahr kamen sieben Eier mit 1.700 Liter Volumen aus Frankreich hinzu. Knoll ist gespannt auf die geschmacklichen Ergebnisse des ersten Jahrgangs.

Beste Weinlagen Frankens

Insgesamt bewirtschaftet er 35 Hektar in den besten Weinlagen Frankens, der Inneren Leiste, dem Würzburger Stein und dem Stettener Stein. „Der Stettener Stein befindet sich rund 20 Kilometer mainabwärts von Würzburg und ist mit 17 Hektar unsere Zentrallage“, sagt Knoll. „Das Besondere an ihr ist die Schaumkalkbank. Die an der Felswand aufsteigenden warmen Luftmassen heizen die darüber-



liegenden Bereiche auf, was wiederum der Pflanzengesundheit zugutekommt. Durch den Muschelkalk sind die dort erzeugten Weine mineralischer.“

Die Rebfläche vom Weingut am Stein teilt sich auf in 25 Prozent Silvaner, 25 Prozent Burgunder, 20 Prozent Riesling sowie Neuzüchtungen der Rebsorten Rieslaner, Müller Thurgau, Bacchus und Scheurebe. Knolls Sortiment besteht aus 30 Qualitätsweinen und ist über seinen Online-Shop und den Weinfachhandel zu beziehen. Im letzten Jahr wurde Knoll vom Deutschen Weinstitut für seine ‚beste Weißweinkollektion‘ ausgezeichnet.

Mehr Top-Winzer setzen auf Bio-Weine

Es gebe immer mehr Top-Winzer, die bereit seien, Bio-Weinbau zu betreiben, weil sie spürten, dass das Streben nach dem Maximum nur Stress für Winzer und Weinberg bedeute. Inzwischen wollten immer mehr mit der Natur arbeiten, statt gegen sie. „Der beste Wein ist immer der, der von alleine reift, mit dem man gar nichts macht“, betont Knoll. Die Zahl der Bio-Weinbauer schätzt er auf sieben Prozent. Etwa die Hälfte von ihnen seien Top-Winzer.





„Einen Weinberg biologisch zu bewirtschaften ist in der Pfalz oder in Rheinhessen leichter als an der Mosel oder hier an der Steillage“, sagt er. Doch Knoll würde sich immer wieder für den biodynamischen Anbau entscheiden. Zwar spare der Einsatz von Herbiziden rund 100 Stunden Arbeit und führe gern mal zu einem überhöhten Ertrag von 100 Hektolitern und mehr je Hektar. Doch nach 20 Jahren seien die Reben und der Boden ausgelaugt und als Monokultur im Ungleichgewicht. Der Ertrag von 50 bis 70 Hektolitern pro Hektar durch Bio-Anbau sei dagegen harmonisch und nachhaltig. Und:

„Der Kunde ist bereit, die Qualität des Bio-Weins zu honorieren.“

Heute kommen die Winzer nach Deutschland, um etwas über Wein zu lernen

Für Sternekoch Bernhard Reiser ist die Entwicklung des Weißweins, speziell in Franken, äußerst interessant. „In den Neunzigern war der Frankenwein längst nicht so populär. 2000 gab es eine Aufbruchsstimmung. Die jetzige Generation der 50- bis 60-Jährigen hat den Wein auf ein hohes Level gebracht. Früher gingen die Deutschen ins Ausland,



Der Stettener Stein ist Knolls Zentrallage.

heute kommen immer mehr nach Deutschland, um etwas über Wein zu lernen“, betont er. Zurzeit sammeln Winzer aus Kanada, Italien und Frankreich Erfahrungen im Weingut am Stein. Reiser: „Deutsche Weine sind jedes Jahr ausverkauft. Die steigende Zahl junger Winzer aus Deutschland stimmt mich zuversichtlich. Sie können auf die positive Entwicklung des Weinbaus aufbauen.“

Sina Hindersmann